

GRAPPA DI BONARDA BARRICATA

GRAPPA DI BONARDA BARRICATA 0,5 L 6 BOTT

Grappa di Bonarda Barricata

La Grappa di Bonarda Barricata è un distillato pregiato, ottenuto dalla distillazione delle vinacce di uve Bonarda (Croatina) e successivamente affinato in barrique di rovere, che ne arricchiscono il profilo aromatico con note complesse di vaniglia, spezie e legno tostato. Questo affinamento le conferisce una morbidezza superiore e una struttura avvolgente, rendendola perfetta per chi cerca una grappa di carattere con un'anima calda e vellutata.

Caratteristiche Generali

MATERIA PRIMA

Vinacce fresche di Bonarda

METODO DI DISTILLAZIONE

Alambicco discontinuo a bagnomaria per una maggiore morbidezza

Colonna a vapore per un profilo più intenso

AFFINAMENTO

12 mesi in barrique di rovere

GRADAZIONE ALCOLICA

42% vol.

ZONA DI PRODUZIONE

Oltrepò Pavese

